

Pale ale pszeniczne

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **17**
- SRM **7.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **69.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **77C**
- Wyladuj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (53.2%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (42.6%)	79 %	10
Ziarno	Specjal W	0.2 kg (4.3%)	75 %	250

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	8 %
Na zimno	Huell Melon	60 g	3 dni	8.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis